



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TOPIK

MALZEMELER

1 su bardağı nohut
3 orta boy soğan
2 yemek kasığı dolmalık fıstık
2 yemek kasığı kuru üzümü
yarım çay kasığı yenibahar
yarım çay kasığı kimyon
1 çay kasığı tarçın
yarım su bardağı tahin

YAPILIŞI

Nohutu 8-10 saat süre ile tuzlu suda bırakın, süzün, üzerini üç parmak geçecek kadar soğuk su ile bir tatlı kasığı tuz ekleyin, yumuşayınca kadar haslayın, süzün. Nohutlar soğuduktan sonra parmaklarınızla ayıklanmaya başlamış olan zar gibi kabuklarını soyun, havan veya mutfak robotu ile biraz su ekleyerek püre haline getirin. Soğanları ayıklayın, ince ince çentim, bir saat süre ile haslayın, süzün. Kuru üzümün içinde sıcak su olan bir kaseye koyun, 15 dakika sonra çöplerini ayıklayın, süzün. Haslanmış soğana fıstık, üzüm, yenibahar, kimyon, tarçın, tahin ve zeytinyağını ekleyin, karıştırın. Alüminyum mutfak folyosunun ortasına nohut püresinin hepsini koyun, dikdörtgen bir şekil vererek yayın. Pürenin yarısının üzerine hazırladığınız içi yayın, nohut püresinin diğer yarısını folyonun yardımı ile kaldırıp içli kısmın üzerine kapatın, bıçakla kenarlarını düzeltin. Birkaç saat buzdolabında tutup servis yapın.



Fotoğraf "kör talih" tarafından gönderildi. 24.12.2020